

MENÙ

AUTUNNO 2025

Buon Divertimento!

Ogni piatto racconta la mia storia, la cucina della nonna, i viaggi, gli assaggi,
i miei momenti di non trascurabile felicità.

Elisa.

ANTIPASTI

GODURIOSO

17 €

PAN BRIOCHE, CAPOCOLLO TIEPIDO, MARINATO, TAGLIATO SOTTILE SOTTILE,
SALSA VERDE BOLOGNESE, SEDANO E MELA, RICCIA, SPUMA ALL'OLANDESE.

ALLERGENI 1,3,4,7,9,10,12

AL CONTADINO NON FAR SAPERE...

16 €

CRÈME CARAMEL AL GORGONZOLA, RADICCHIO BRASATO AI FRUTTI ROSSI,
SALSA PEARÀ VEGETALE E CIALDA DI TAPIOCA

ALLERGENI 1,3,5,7,8,9,12

CRESCENTINE CON SALUMI E BOLOGNESITÀ

20 €

SALUMI GIANFERRARI DI CANOSSA, MORTADELLA E SALAME ROSA DI ARTIGIANQUALITY
BOLOGNA, SQUACQUERONE, FRIGGIONE E GIARDINIERA.
(CONSIGLIATO PER DUE)

ALLERGENI 1,5,7,9,12

Se li provi insieme, allora sì che sei Da Me!

GELATI AL FORMAGGIO

13 €

DEGUSTAZIONE DI GELATI DI STRACCHINO, ROBIOLA E GORGONZOLA CON CIALDA AL
ROSMARINO E FICHI CARAMELLATI.

ALLERGENI 1,3,7

PORZIONE DI RAGU'

8 €

ALLERGENI 9

CRESCENTINA SINGOLA

0,60 €

ALLERGENI 1,5,7

 PIATTO VEGETARIANO

PRIMI

TORTELLINI

17 €

TORTELLINI IN BRODO O ALLA PANNA (CON TARTUFO NERO SECONDO DISPONIBILITÀ)

ALLERGENI 1,3,7,9

PLIN

17 €

PLIN RIPIENI DI BOLLITO BOLOGNESE E FRIGGIONE, CULACCIA, SUGO DI ARROSTO, RISTRETTO DI PORTO.

ALLERGENI 1,3,7,9,12

ALTERNATIVO

18 €

RAVIOLI RIPIENI DI CAVOLO NERO E PATATE, SALSA DI LIEVITO E ZAFFERANO, NOCI, POLVERE DI FOGLIE.

ALLERGENI 1,3,7,8,9,12

TAGLIATELLE AL RAGÙ

16 €

ALLERGENI 1,3,9

AUTUNNO

19 €

ZUPPETTA DI PORCINI *, FUNGHI * E CASTAGNE*, TÈ AFFUMICATO, SALSICCIA ARTIGIANALE, BIETA E CROSTINI.

ALLERGENI 1,7,8,9

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

17 €

SOLO LA DOMENICA COME DA TRADIZIONE.

ALLERGENI 1,3,7,9



PIATTO VEGETARIANO

*Nel caso non dovessimo trovare prodotti freschi ci toccherà usare il miglior surgelato (quasi impossibile ma dobbiamo scriverlo)

SECONDI

Tempo di attesa 20/30 minuti

VIAGGIANDO

20 €

FUNGO FRITTO, IL SUO FONDO, ZUCCA ARROSTITA,
TOPINAMBUR, HUMMUS DI SEMI DI ZUCCA, CAVIALE DI AGRUMI.

ALLERGENI 5,6,7,9

ARRABBIATO

25 €

BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA, BEURRE BLANC AL PEPE ROSA E GALANGA,
INDIVIA BELGA RIPASSATA, CHUTNEY DI KIWI, PORTULACA E CURRY ROSSO

ALLERGENI 2,4,6,7,9,12

SOSTENIBILE

23 €

SOVRACOSCIA DI POLLO ARROSTITA, IL SUO FONDO, VERZA, SCAROLA,
UVETTA E TAPENADE DI OLIVE, CHIPS DI PELLE.

ALLERGENI 4,5,7,9

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE (CON TARTUFO NERO SECONDO DISPONIBILITÀ)

25 €

FESA DI VITELLO IMPANATA E FRITTA NEL BURRO CHIARIFICATO, CULACCIA, PARMIGIANO
REGGIANO 24 MESI, FINITA IN BRODO DI CARNE.

ALLERGENI 1,3,7,9,12

CONTORNI

PURÈ DI PATATE

8 €

ALLERGENI 7,9

FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE

7 €

PINZIMONIO DI VERDURE

7 €

SERVITO CON OLIO EVO, ACETO DI SENAPE E SALE GROSSO

ALLERGENI 9,10,12

INSALATA MISTA

6 €

 PIATTO VEGETARIANO

I NOSTRI FORNITORI

- SOCIETÀ AGRICOLA ACETO MODENA
- LEM CARNI
- MACELLERIA SCAPIN, BOLOGNA
- ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, SALUMIFICIO ARTIGIANALE
- GIANFERRARI, I SALUMI DI CANOSSA - vincitore top italian food del Gambero Rosso
- PANIFICIO MADRÈ FUCINA SENSORIALE, CASTEL SAN PIETRO TERME
- APPENNINO FOOD GROUP

SE HAI ALLERGIE OPPURE SEI CELIACO AVVISACI, AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE!

ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI A 10 MG/KG
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI
15. FAVE

MENÙ

AUTUMN 2025

Have Fun!

Each recipe tells my story, my grandmother's cooking, my travels, my tasting,
my moments of not ordinary happiness.
Elisa.

STARTERS

ENJOYABLE

17 €

BRIOCHE BREAD, WARM MARINATED CAPOCOLLO (THINLY SLICED), GREEN SAUCE, CELERY, APPLE, CURLY ENDIVE, HOLLANDAISE FOAM.

ALLERGENS 1,3,4,7,9,10,12

DON'T LET THE FARMER KNOW...

16 €

GORGONZOLA CRÈME CARAMEL, RADICCHIO BRAISED IN RED FRUITS, PEARÀ SAUCE, TAPIOCA WAFER.

ALLERGENS 1,3,5,7,8,9,12

CRESCENTINE WITH COLD CUTS AND A TOUCH OF BOLOGNA

20 €

GIANFERRARI DI CANOSSA CURED MEATS, MORTADELLA AND PINK SALAMI FROM ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, SQUACQUERONE, FRIGGIONE AND PICKLED VEGETABLES (RECOMMENDED FOR TWO PERSONS).

ALLERGENS 1,5,7,9,12



If you try them together, then you can say you have been to Da Me!

CHEESE ICE CREAMS

13 €

TASTINGS OF STRACCHINO, ROBIOLA AND GORGONZOLA ICE CREAMS WITH ROSEMARY WAFER AND CARAMELIZED FIGS.

ALLERGENS 1,3,7

PORTION OF RAGÙ

8 €

ALLERGENS 9

SINGLE CRESCENTINA

0,60 €

ALLERGENS 1,5,7



VEGETARIAN DISH

FIRST COURSES

TORTELLINI

17 €

TORTELLINI IN BROTH OR WITH FRESH CREAM (WITH BLACK TRUFFLE UPON AVAILABILITY)

ALLERGENS 1,3,7,9

PLIN

17 €

PASTA STUFFED WITH BOILED MEATS AND FRIGGIONE, CULACCIA HAM, ROAST MEAT SAUCE, PORT WINE REDUCTION.

ALLERGENS 1,3,7,9,12

ALTERNATIVE

18 €

RAVIOLI WITH BLACK CABBAGE AND POTATO FILLING, YEAST AND SAFFRON SAUCE, WALNUTS, LEAF POWDER.

ALLERGENS 1,3,7,8,9,12

TAGLIATELLE WITH RAGÙ

16 €

ALLERGENS 1,3,9

AUTUMN

19 €

PORCINI * AND MUSHROOM * SOUP WITH SMOKED TEA AND CHESTNUTS*, ARTISANAL SAUSAGE, CHARD, CROUTONS.

ALLERGENS 1,7,8,9

LASAGNA BOLOGNESE

17 €

AVAILABLE ONLY ON SUNDAYS AS TRADITION REQUIRES.

ALLERGENS 1,3,7,9

 VEGETARIAN DISH

*If we cannot find fresh products we will have to use the best frozen ones (almost impossible but we have to write it)

SECOND COURSES

Waiting time 20/30 minutes

TRAVELLING

20 €

FRIED MAITAKE MUSHROOM, ITS GRAVY, ROASTED PUMPKIN, JERUSALEM
ARTICHOKE CREAM, PUMPKIN SEED HUMMUS, CITRUS CAVIAR.

ALLERGENS 5,6,7,9

ANGRY

25 €

SLOW-COOKED COD, PINK PEPPER & GALANGAL BEURRE BLANC, SAUTÉED BELGIAN
ENDIVE, KIWI CHUTNEY, PURSLANE, RED CURRY.

ALLERGENS 2,4,6,7,9,12

SUSTAINABLE

23 €

ROASTED CHICKEN THIGH, ITS GRAVY, SAVOY CABBAGE, ESCAROLE, RAISINS,
OLIVE TAPENADE, CRISPY CHICKEN SKIN.

ALLERGENS 4,5,7,9

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE (WITH BLACK TRUFFLE UPON AVAILABILITY)

25 €

BREADED VEAL SLICE, FRIED IN CLARIFIED BUTTER, CULACCIA HAM, 24 MONTHS
PARMIGIANO REGGIANO CREAM, FINISHED IN MEAT BROTH.

ALLERGENS 1,3,7,9,12

SIDE DISHES

MASHED POTATOES

8 €

ALLERGENS 7,9

FRIGGIONE (ONION & TOMATO RELISH)

7 €

CRUDITÉS

7 €

WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, MUSTARD VINEGAR, SALT

ALLERGENS 9,10,12

MIXED SALAD

6 €

 VEGETARIAN DISH

WATER AND SOFT DRINKS

PANNA NATURAL MINERAL WATER - LT 0,75	3 €
SAN PELLEGRINO MINERAL WATER - LT 0,75	3 €
COCA COLA	3,50 €
COCA COLA ZERO	3,50 €
GALVANINA ARANCIATA BIO	3,50 €
GALVANINA LEMON TEA	3,50 €
GALVANINA PEACH TEA	3,50 €
ESPRESSO	2 €
CAPPUCCINO	2,50 €

BREAD, TREATED DRINKING WATER AND SMILE	3 €
we serve “treated drinking water or treated and carbonated drinking water” in recyclable 24BOTTLES 80 cl bottles.	

WINES BY THE GLASS, selected from our cellar

LAMBRUSCO	from 6€ to 7€
RED WINE	from 6€ to 7€
WHITE WINE	from 6€ to 8€
SPARKLING WHITE	from 5€ to 7€
RESERVE	8€
CHAMPAGNE	12€

DRINK LIST

SPRITZ APEROL/CAMPARI	7€
SPRITZ DA ME <i>CITRUSY, HERBACEOUS, FLAVORFUL</i>	8€
NEGRONI	8€
NEGRONI SBAGLIATO	8€
AMERICANO	8€
GIN TONIC con Gin Menegiks <i>CITRUSY, BALSAMIC, SAVORY</i>	12€
GIN TONIC con NOBILE KOBIASHVILI <i>FRESH, SMOOTH, SPICED</i>	12€
GIN TONIC con IMAGINE - ANALCOLICO <i>CITRUSY, FRESH, SPICY</i>	12€

OUR SUPPLIERS

- AGRIBUSINESS ACETO MODENA
- LEM MEAT
- ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, ARTISANAL SALAMI FACTORY
- GIANFERRARI, CANOSSA CURED MEATS
- MADRÈ BAKERY, ARTISANAL BAKERY IN THE HEART OF CASTEL SAN PIETRO TERME
- APPENNINO FOOD GROUP

IF YOU ARE ALLERGIC OR CELIAC, LET US KNOW, WE CAN CATER ACCORDINGLY

ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. CRUSTACEANS
3. EGGS AND EGG PRODUCTS
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOY
7. MILK AND MILK-BASED PRODUCTS
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME SEEDS
12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES AT 10MG/KG
13. LUPINS
14. MOLLUSCS
15. BROAD BEANS